

令和5年度 北区食品衛生監視指導計画の実施結果

北区保健所生活衛生課食品衛生担当
TEL 03-3919-0726
FAX 03-3919-3308

もくじ

I. 施設の監視・流通品の検査

1. 食品営業施設等に対する立入件数・・・・・・・・・・ 1
2. 東京都ふぐの取扱い規制条例に基づく取扱所に
対する衛生指導・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
3. 収去検査・現場簡易検査・・・・・・・・・・・・ 5

II. 食中毒及び苦情調査

1. 食中毒調査・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
2. 苦情調査・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
3. 原因究明のための試験検査・・・・・・・・ 7
4. ノロウイルス等による感染性胃腸炎の集団発生に
ついての調査と指導・・・・・・・・・・・・ 8
5. 行政処分（営業停止等）・・・・・・・・ 8

III. 食品衛生に関する知識の普及

1. 食品衛生講習会等の実施状況・・・・・・・・ 9
2. 北区ニュースによる普及啓発・・・・・・・・ 9
3. リスクコミュニケーションについての取り組み・・・・ 9
4. 北区食品衛生監視指導計画の公表及び意見交換会・・・・ 10

I. 施設の監視・流通品の検査

1. 食品営業施設等に対する立入件数

平成30年の食品衛生法改正に伴い営業許可業種が見直され、令和3年6月より新たな許可・届出制度が開始しました。これにより、食品製造業等取締条例及び東京都北区食品衛生法施行細則等に基づく許可・届出制度は廃止されました。

立入件数：5,266件（対象施設数：6,765施設）

食中毒の予防、異物混入の防止、適正表示の徹底などを図るため、飲食店、給食施設、食品製造施設などの食品を取り扱う施設に立ち入りました。

不適切な取り扱いがあった場合は、速やかに改善するよう営業者に対して衛生指導を行いました。

① 改正前食品衛生法に基づく許可業種と衛生指導

業 種		施 設 数		衛 生 指 導 件 数	許 可 等 取 扱 数		
		4 年 度	5 年 度		新 規	更 新	廃 業
計		3,607	2,822	2,519	1	0	786
飲食店 営業	小 計	2,821	2,237	1,878	1	0	585
	旅館・ホテル	12	11	0	0	0	1
	バー・キャバレー	192	157	35	0	0	35
	一般飲食店	1,967	1,540	991	0	0	427
	すし屋	50	41	67	0	0	9
	そば屋	56	51	22	0	0	5
	仕出し屋	32	26	52	0	0	6
	弁当屋 ※ 1	123	95	175	1	0	29
	そう菜店	115	80	180	0	0	35
	コンビニエンスストア	1	1	0	0	0	0
	移 動	2	2	0	0	0	0
	臨 時	6	3	143	0	0	3
	許可ある集団給食	190	166	213	0	0	24
	自 動 車	60	52	0	0	0	8
	自動販売機	15	12	0	0	0	3
喫茶店 営業	小 計	145	88	24	0	0	57
	店 舗	39	34	15	0	0	5
	自動販売機	100	51	9	0	0	49
	自 動 車	6	3	0	0	0	3
菓子 製造業	小 計	336	253	203	0	0	83
	パン製造業	67	51	64	0	0	16
	生菓子製造業	85	67	70	0	0	18
	その他の製造業	167	123	69	0	0	44
	移 動	0	0	0	0	0	0
	臨 時	0	0	0	0	0	0
	自 動 車	17	12	0	0	0	5

※1 新規は、業態変更により新たに弁当屋となった施設を含む。

業 種		施 設 数		衛 生 指 導 件 数	許 可 等 取 扱 数		
		4 年 度	5 年 度		新 規	更 新	廃 業
上 記 以 外 そ の 他	小 計	305	244	414	0	0	61
	あ ん 類 製 造 業	2	1	4	0	0	1
	アイスクリーム類製造業	24	21	26	0	0	3
	乳 処 理 業	0	0	0	0	0	0
	乳 製 品 製 造 業	6	5	4	0	0	1
	乳 類 販 売 業	0	0	0	0	0	0
	食 肉 処 理 業	15	12	10	0	0	3
	食 肉 販 売 業	96	80	150	0	0	16
	食 肉 製 品 製 造 業	2	2	3	0	0	0
	魚 介 類 販 売 業	66	47	131	0	0	19
	魚肉ねり製品製造業	4	4	1	0	0	0
	食品の冷凍又は冷蔵	21	18	16	0	0	3
	清涼飲料水製造業	0	0	0	0	0	0
	氷 雪 販 売 業	0	0	0	0	0	0
	食用油脂製造業	1	1	0	0	0	0
	マーガリン製造業	0	0	0	0	0	0
	み そ 製 造 業	0	0	0	0	0	0
	ソース類製造業	2	1	6	0	0	1
	酒 類 製 造 業	2	2	0	0	0	0
	豆 腐 製 造 業	9	8	25	0	0	1
	納 豆 製 造 業	1	0	1	0	0	1
	め ん 類 製 造 業	15	14	5	0	0	1
	そうざい製造業	34	25	30	0	0	9
	かん詰又はびん詰食品製造業	0	0	0	0	0	0
	添加物製造業	5	3	2	0	0	2

注) 令和3年6月より食品製造業等取締条例に基づく許可制度は廃止

② 改正後食品衛生法に基づく許可業種と衛生指導

業 種			施 設 数		衛 生 指 導 件 数	許 可 等 取 扱 数		
			4 年 度	5 年 度		新 規	更 新	廃 業
合 計			1,444	2,071	2,049	722	0	95
新食品衛生法に基づく業種	飲食店営業	小 計	1,245	1,795	1,708	630	0	80
		一 般 飲 食 店	1,117	1,605	1,436	562	0	74
		集 団 給 食	59	88	140	33	0	4
		自 動 車	64	97	35	35	0	2
		簡 易	4	4	0	0	0	0
		移 動	0	0	0	0	0	0
		臨 時	1	1	97	0	0	0
		天 ぷ ら 船	0	0	0	0	0	0
		屋 形 船	0	0	0	0	0	0
	調理機能を有する自動販売機		18	25	7	7	0	0
	食 肉 販 売 業		21	30	46	10	0	1
	魚 介 類 販 売 業		26	36	101	12	0	2
	魚介類競り売り営業		0	0	0	0	0	0
	集 乳 業		0	0	0	0	0	0
	乳 処 理 業		0	0	0	0	0	0
	特 別 牛 乳 搾 取 処 理 業		0	0	0	0	0	0
	食肉処理業	小 計	6	7	5	1	0	0
		一 般	6	7	5	1	0	0
		自 動 車	0	0	0	0	0	0
	食 品 の 放 射 線 照 射 業		0	0	0	0	0	0
	菓 子 製 造 業		80	114	110	42	0	8
	アイスクリーム類製造業		4	5	1	1	0	0
	乳 製 品 製 造 業		2	3	2	1	0	0
	清 涼 飲 料 水 製 造 業		1	1	0	0	0	0
	食 肉 製 品 製 造 業		1	2	9	1	0	0
	水 産 製 品 製 造 業		2	3	1	1	0	0
	氷 雪 製 造 業		0	0	0	0	0	0
	液 卵 製 造 業		0	0	0	0	0	0
	食 用 油 脂 製 造 業		0	0	0	0	0	0
	みそ又はしょうゆ製造業		0	0	0	0	0	0
	酒 類 製 造 業		0	0	0	0	0	0
	豆 腐 製 造 業		7	6	12	0	0	1
	納 豆 製 造 業		0	1	4	1	0	0
	麵 類 製 造 業		5	4	6	0	0	1
	そ う ざ い 製 造 業		22	29	20	9	0	2
	複 合 型 そ う ざ い 製 造 業		0	0	0	0	0	0
	冷 凍 食 品 製 造 業		2	3	9	1	0	0
	複 合 型 冷 凍 食 品 製 造 業		0	0	0	0	0	0
	漬 物 製 造 業		2	3	1	1	0	0
	密 封 包 装 食 品 製 造 業		0	2	4	2	0	0
	食 品 の 小 分 け 業		0	0	0	0	0	0
	添 加 物 製 造 業		0	2	3	2	0	0

注) 令和3年6月より改正後食品衛生法に基づく許可制度が開始

③ 改正後食品衛生法に基づく届出業種と衛生指導

業 種		営 業 所 数		衛 生 指 導 件 数
		4 年 度	5 年 度	
計		1,685	1,872	698
営業届出業種	旧許可業種であった営業	603	611	190
	販 売 業	886	1,045	364
	製 造 ・ 加 工 業	55	70	13
	上 記 以 外 の も の	141	146	131
公衆衛生に与える影響が少ない営業		0	0	0

注) 令和3年6月より改正後食品衛生法による届出制度が開始

④ 夜間営業施設等一斉監視事業

主として夜間に営業する施設、縁日祭礼等の屋台など、通常の業務時間内に対応できない業種を対象として、施設及び食品の取扱い等について、夜間に衛生指導を行っている。

実 施 回 数	指 導 件 数
14	687

⑤ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく営業所と衛生指導

食鳥処理（食用鶏の解体処理）の事業は、許可制になっている。定期的に施設に立ち入り、点検や指導を行っている。

業 種	営 業 所 数		衛 生 指 導 件 数
	4 年 度	5 年 度	
認定小規模食鳥処理業 ※1	6	5	6
届出食肉販売業 ※2	0	0	0

※1 年間30万羽以下の食鳥のと殺、羽毛・内臓除去を行う食鳥処理業。

※2 食鳥と体を認定小規模食鳥処理業者のみに販売する営業形態で、届出を要する。

⑥ シアン化合物含有豆立会確認状況

あん類の原材料豆類のうち、シアン化合物を含んでいるもの（米国等からの輸入品）については、使用・管理の方法や生あんの製造基準等が定められている。そこで、シアン化合物含有豆の購入報告に基づき数量を確認し、使用、製造について衛生指導を行っている。

種 別	件 数	立 会 い 確 認 数 量 (kg)	袋 数
ベビーライマビーンズ	0	0	0
バタービーンズ	2	3,300	110

2. 東京都ふぐの取扱い規制条例に基づく取扱所に対する衛生指導

ふぐの取扱い施設についての衛生指導や認証、届出等の受付業務を行っている。

業 種	営 業 所 数		新 規	廃 業	衛 生 指 導 件 数
	4 年 度	5 年 度			
ふ ぐ 取 扱 所	31	28	2	5	45

3. 収去検査、現場簡易検査

収去検体数：214検体（うち細菌検査140検体、化学検査74検体）

食中毒を起こしやすい食品及び違反事例の多い輸入食品などを中心に、区内に流通している食品等を収去（試験検査のために食品等は無償で持ち帰ること）し、汚染指標菌（一般細菌、大腸菌群）や食中毒細菌、食品添加物等の検査を行いました。

① 北区保健所保健予防課試験検査実施分

ア 輸入食品を除く食品検査

検 体 名	総数		細菌検査※1		化学検査※2	
	検体数	不良件数	検体数	不良件数	検体数	不良件数
総 数	142	2	113	2	29	0
魚 介 類	6	0	5	0	1	0
魚 介 類 加 工 品	0	0	0	0	0	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	5	0	1	0	4	0
乳及びその加工品	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	16	0	12	0	4	0
野菜類・果物及びその加工品	3	0	0	0	3	0
菓 子 類	15	0	6	0	9	0
飲 料・氷 雪・水	0	0	0	0	0	0
缶 詰・び ん 詰 食 品	1	0	0	0	1	0
調 味 料	8	0	3	0	5	0
そうざい類及びその半製品	83	2	82	2	1	0
そ の 他	5	0	4	0	1	0

イ 輸入食品の検査

検 体 名	総数		細菌検査※1		化学検査※2	
	検体数	不良件数	検体数	不良件数	検体数	不良件数
総 数	40	0	11	0	29	0
魚 介 類	22	0	11	0	11	0
魚 介 類 加 工 品	0	0	0	0	0	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	5	0	0	0	5	0
菓 子 類	0	0	0	0	0	0
飲 料・氷 雪・水	0	0	0	0	0	0
缶 詰・び ん 詰 食 品	10	0	0	0	10	0
調 味 料	2	0	0	0	2	0
そ の 他	1	0	0	0	1	0

※1 細菌検査の項目は、「一般生菌数」「大腸菌群」「サルモネラ」「腸炎ビブリオ」「黄色ブドウ球菌」「その他の食中毒菌」である。

※2 化学検査の項目は、「着色料」「保存料」「甘味料」「酸化防止剤」等である。

② 委託検査実施分

検 体 名		検体数	不良件数
総 数		32	0
食	肉（細菌検査）	16	0
食	肉（化学検査）	16	0

③ 令和4年度と令和5年度の収去実績の比較（①と②の合計）

検 査 の 種 類	検体総数		結果不良総数	
	4年度	5年度	4年度	5年度
総 数	272	214	2	2
細 菌 検 査	190	140	2	2
化 学 検 査	82	74	0	0

④ 食品衛生監視員実施分（簡易検査）

飲食店等の調理場へ立ち入り、使用しているボウルやまな板等の器具類、食品などについてスタンプスプレッドやATP測定器を使用して簡易検査を実施し、検査結果に基づき指導を行っている。

検体名	合 計		細菌検査		化学検査	
	検査件数	指導件数	検査件数	指導件数	検査件数	指導件数
総数	1210	14	1209	14	1	0
冷蔵冷凍庫の取っ手	580	6	580	6	0	0
手洗い器蛇口の取っ手	42	0	42	0	0	0
まな板	340	6	340	6	0	0
調理器具※	75	0	75	0	0	0
作業台上部	148	0	148	0	0	0
ふきん	2	0	2	0	0	0
豆腐の舟水	22	2	22	2	0	0
次亜塩素酸水	1	0	0	0	1	0

※包丁、フードプロセッサ他

Ⅱ. 食中毒及び苦情調査

1. 食中毒調査

① 北区内の施設が原因で発生した食中毒

番号	発生年月日	患者数	原因食品	病因物質	責任の所在
1	令和5年6月13日	54	令和5年6月12日の朝食で提供されたエビのスープ煮	ウェルシュ菌	集団給食施設
2	令和5年7月3日	25	令和5年6月29日から令和5年7月2日にかけて、当該施設で調理、提供した食事	サルモネラ属菌	飲食店営業
3	令和5年10月4日	13	令和5年9月23日に当該施設で調理、提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業
4	令和5年10月30日	1	令和5年10月28日に当該店舗が提供した寿司	アニサキス	飲食店営業
5	令和5年11月28日	3	令和5年11月18日に当該施設で調理、提供された加熱不十分な鶏肉を含む食事	カンピロバクター	飲食店営業
6	令和6年2月10日	1	令和6年2月7日に加工・販売した真いわしの刺身	アニサキス	魚介類販売業

② 北区内の患者及び患者利用施設への食中毒調査

食中毒が疑われるとして保健所に届出があった場合に、調査を実施している。

調査件数	調査対象人数	内患者数	調査対象施設数
62	249	104	35

2. 苦情調査

食品に虫が入っていた、食べて下痢をした、変な味がする、食品の取扱いが悪い等、区民から寄せられる苦情に迅速に対応し、調査の結果、食品取扱い営業者に発生原因が認められた場合は、食品の取扱いや施設、設備の改善等を指導している。また、北区以外の業者に原因がある場合は、関係自治体へ調査依頼している。

年度	計	食品				衛生管理		症状がともなう苦情	その他※1
		異物混入	腐敗・変敗	異味・異臭	カビ	施設	食品/器具取扱		
5年度	89	11	1	1	1	18	9	24	24
4年度	82	12	2	5	1	14	8	21	19

※1 その他の内容は、営業者の対応、営業許可の有無等の事項

3. 原因究明のための試験検査

食中毒や苦情の原因究明のため、都立健康安全研究センター及び北区保健所保健予防課試験検査で検査を実施している。

東京都健康安全研究センター						北区保健予防課試験検査				
区分	検体数	細菌検査	ウイルス検査	寄生虫検査	化学検査	区分	検体数	細菌検査	ウイルス検査	化学検査
計	531	353	158	20	0	計	28	28	0	0
食品	116	91	15	10	0	食品	0	0	0	0
ふき取り	82	64	18	0	0	ふき取り	28	28	0	0
糞便	323	198	125	0	0	糞便	0	0	0	0
その他	10	0	0	10	0	その他	0	0	0	0

4. ノロウイルス等による感染性胃腸炎の集団発生についての調査と指導

保育園、小中学校、老人ホーム等で感染性胃腸炎が集団発生した場合には、北区保健所保健予防課結核感染症係と連携し、発生状況、症状、感染ルートについての調査と二次感染を防ぐための指導を行っている。また、必要に応じて調理従事者検便などのウイルス検査を実施している。

施設の種類	保育園・幼稚園	小中学校	高齢者福祉施設	その他	計
指導件数	29	0	2	0	31

5. 行政処分（営業停止等）

飲食店などで食中毒が発生した場合や食品等の検査で法令に定められた規格基準に違反となった場合、区民の健康を守るため、営業停止や販売禁止等の行政処分を行っている。

また、行政処分を実施した場合には、北区ホームページで公表している。

処 分 年 月 日	処 分 対 象	処 分 内 容	処 分 理 由
令和5年6月21日	集団給食施設	営業停止3日間	食品衛生法第6条第3号違反 (食中毒の発生)
令和5年7月11日	一般飲食店	営業停止3日間	食品衛生法第6条第3号違反 (食中毒の発生)
令和5年10月13日	一般飲食店	営業停止6日間	食品衛生法第6条第3号違反 (食中毒の発生)
令和5年11月8日	弁当屋	営業停止1日間	食品衛生法第6条第3号違反 (食中毒の発生)
令和5年12月7日	一般飲食店	営業停止5日間	食品衛生法第6条第3号違反 (食中毒の発生)
令和6年2月21日	魚介類販売業	営業停止1日間	食品衛生法第6条第3号違反 (食中毒の発生)

Ⅲ. 食品衛生に関する知識の普及

1. 食品衛生講習会等の実施状況

飲食に起因する事故を防止するためには、食品等事業者に対する指導とともに、消費者の衛生知識の向上を図ることも重要である。

食品等事業者に対しては、業種別一斉検査時や営業許可更新手続き時に衛生講習会を実施している。また、食品衛生自治指導員や食品衛生責任者を対象にした衛生講習会を開催している。

消費者に対しては、消費者活動グループ、ボランティアグループや区民まつり従事者に講習会を実施している。さらに、食品衛生協会と共催で食の安全・安心懇談会、食品衛生相談を実施するなどさまざまな機会をとらえて、食品衛生の普及啓発に努めている。

食品衛生推進員には、衛生講習会での講師や、懇談会、衛生相談等でのアドバイザーや相談員として出席を依頼している。

総 数		食 品 営 業 者		消 費 者	
回 数	人 数	回 数	人 数	回 数	人 数
36	1,294	25	923	11	371

2. 北区ニュースによる普及啓発

北区ニュースに最新の食品衛生トピックス等を掲載し、食品の安全確保に関する情報を提供している。令和5年度は年間を通して、9回掲載を行った。

3. リスクコミュニケーションについての取り組み

食品の安全性の確保のために、区民、食品等事業者、行政等関係者相互間の情報、意見を多方向に交換し、共に食品リスク対策を考えることが重要である。このため食品の安全に関するリスクコミュニケーション事業として、次のような取り組みを行った。

① 夏休み親子おもしろ科学体験教室

夏休みに小学生を対象として、効果的な手洗い方法や実際に食品を製造する実験などが体験できる「夏休み親子おもしろ科学体験教室」を開催した。

実 施 日	参 加 者	
令和5年8月1日及び2日	15組（32人）	(5) の再掲

② 食育フェアでの展示

香料の香りを当てるクイズや寄生虫の展示など、子供も大人も楽しみながら学べる展示を行った。

実 施 日	参 加 者	
令和6年1月21日	419人	(5) の再掲

4. 北区食品衛生監視指導計画の公表及び意見交換会

食品衛生法第24条、第70条の規定に基づき、令和6年度北区食品衛生監視指導計画（案）を策定して、区民、食品等事業者などに公表し、意見募集を行った。その結果を考慮して令和6年度北区食品衛生監視指導計画を策定し、公表した。

① 北区食品衛生監視指導計画の公表

令和6年度北区食品衛生監視指導計画（案）を、令和6年1月19日より北区保健所、北区ホームページ、区政資料室にて公表し、意見募集を行った。その結果を考慮して策定した令和6年度北区食品衛生監視指導計画は、令和6年3月14日に北区保健所、北区ホームページ、区政資料室にて公表した。

② 北区食品衛生監視指導計画にかかる食の安全・安心懇談会

実 施 年 月 日	出 席 者 数	備 考
令和6年2月8日	46人	(5) の再掲